

PAIN AU LEVAIN GRILLÉ ET BEURRE MAISON FUMÉ 7.-

ENTRÉES

MALAKOFF 14.-

Gruyère, sauvignon blanc, saumon fumé, ciboulette (5 pièces à partager)

POIREAUX VINAGRETTE 12.-

TARTARE DE MAGRET DE CANARD (FR) 18.-

Tartare mi-cuit aux mûres, noisettes, échalotes confites

PÂTÉ BRUTE 16.-

Pâté de porc aux noisettes

CROQUE VACHERIN 26.-

Vacherin fribourgeois de chez Bruand à la truffe

PLATS

BAR CORSE 36.-

Beurre blanc miso aligoté du domaine des Balisiers (GE), condiment poire fenouil aneth

DEMI-COQUELET EN CRAPAUDINE 30.-

COQUELET EN CRAPAUDINE (POUR 2) 56.-

Sauce morilles, tuile salée de sarrasin

FILET DE BOEUF MATURÉ 42.-

Servi dans son jus de viande

CÔTE DE BOEUF 15.-/100G

Côte de boeuf maturé suisse, servi sauce échalotes et vin rouge

CHOU-FLEUR AU ZAATAR 32.-

Halloumi grillé et sauce curry coco butternut

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 8.-

ORGE PERLÉ 8.-

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.-

LÉGUMES DE SAISON 8.-



DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 13.-

MERINGUE DOUBLE CRÈME 14.-

Crème de Gruyère et coulis de fruits rouge

STICKY TOFFEE 16.-

Pudding aux dattes et figues, coulis de caramel

DIGESTIFS

Williamine 4cl	15.-
Abricotine 4cl	15.-
Framboisine 4cl	15.-
«Moitié-Moitié» 4cl	15.-
Chartreuse jaune 4cl	18.-
Armagnac XO 4cl	18.-
Cognac VSOP 4cl	18.-
Bailey's 4cl	13.-
Limoncello 4cl	12.-
Get 27 4cl	12.-
Amaretto 4cl	12.-
Grappa Barolo 4cl	20.-
Grappa Moscato 4cl	20.-

